

DAFTAR PUSTAKA

- Adeleke, R.O dan Odedeji, J.O. 2010. *Functional Properties of Wheat and Sweet Potato Flour Blends*. *Pakistan Journal of Nutrition*. 9 (6): 535-538.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Astawan. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan. 2008. *Teknologi Pembuatan Mie Instan*. Jakarta: Gramedia.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1992. *Mi Basah*. SNI 01-2987-1992.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1994. *Tepung Tapioka*. SNI 01-3451-1994
- BPOM RI. 2008. *Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Pengujian Mikrobiologi Pangan*. *InfoPOM*. Vol. 9, No. 2, Maret 2008.
- BPS. 2014. *Distribusi Perdagangan Komoditi Tepung Terigu Indonesia 2014*. Badan Pusat Statistik, Statistics Indonesia.
- Brooks, G.F., Butel, J.S., dan Morse, S.A. 2005. *Mikrobiologi Kedokteran (Medical Microbiology)*. Penerjemah: Bagian Mikrobiologi Fakultas Kedokteran Universitas Airlangga. Jakarta: Salemba Medika.
- Graimes, N. 2006. *Brain Foods For Kids*. Jakarta: Erlangga.
- Immaningsih, N. 2012. *Profil Gelatinisasi Beberapa Formula Tepung-tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan*. *Penel Gizi Makan* 2012, 35 (1) : 13 – 22.
- Irianto, K. 2013. *Mikrobiologi, Menguk Dunia Mikroorganisme Jilid 1*. Bandung: Yrama Widya.
- Irianto, K. 2014. *Bakteriologi, Mikologi dan Virologi – Panduan Medis dan Klinis*. Bandung: Alfabeta.
- Jay, J.M., Loessner, M.J., Golden, D.A. 2005. *Modern Food Microbiology (7th ed)*. United States of America: Springer.

- Julita, A.O. 2012. *Karakterisasi Tepung dan Pati dari Ubi Jalar Cilembu dan Ubi Jalar Ungu Ayamurasaki*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Karleen, S. 2010. *Optimasi Proses Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas (L.) Lam) dan Aplikasinya dalam Pembuatan Keripik Simulasi (Simulated Chips)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Koswara, S. 2009. *Seri Teknologi Pangan Populer: Teknologi Pengolahan Mie*. eBookPangan.com. [diakses pada tanggal 27 April 2015]
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan, Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Mashabi, N.A dkk. 2009. *Hubungan Antara Pengetahuan Gizi Ibu dengan Pola Makan Anak Autis*. Makara Kesehatan Vol. 13. 2009. 84-86.
- Muchtadi, T., Sugiyono, Ayustaningwarno, F. 2011. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Nester, E.W., Anderson, D.G., Roberts, C.E., Nester, T.N. 2012. *Microbiology: A Human Perspective (7th ed)*. New York: McGraw-Hill.
- Nintami, A.L. 2012. *Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa dan Uji Kesukaan Mi Basah dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas var Ayamurasaki) bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe-2*. Artikel Penelitian. Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro.
- Pahrudin. 2006. *Aplikasi Bahan Pengawet untuk Memperpanjang Umur Simpan Mie Basah Matang*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Puspasari, K. 2007. *Aplikasi Teknologi dan Bahan Tambahan Pangan untuk Meningkatkan Umur Simpan Mie Basah Matang*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Radji, M. 2011. *Buku Ajar Mikrobiologi: Panduan Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran*. Jakarta: EGC.
- Rahman, A.M. 2007. *Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan Mocal (Modified Cassava Flour) sebagai Penyalut Kacang pada Produk Kacang Salut*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- Rauf, R. 2013. *Sanitasi Pangan dan HACCP*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Riandi, A.N. 2007. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Temu Kunci (Boesenbergia pandurata (Roxb.) Schlect.) dan Garam Dapur (NaCl) Terhadap Mutu Simpan Mi Basah Matang*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Richana, N dan Widaningrum. 2009. *Penggunaan Tepung dan Pasta dari Beberapa Varietas Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Mi*. *Jpascapenen*. 6 (1) : 43 – 53.
- Riskesdas. 2013. *Riset Kesehatan Dasar*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Kemenkes RI.
- Risti, Y dan Rahayuni, A. 2013. *Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit (Tepung Komposit: Tepung Mocaf, Tapioka dan Maizena)*. *Journal of Nutrition College*. Vol. 2, No. 4, Tahun 2013.
- Rosidah. 2010. *Potensi Ubi Jalar sebagai Bahan Baku Industri Pangan*. *Jurnal TEKNUBUGA*. Vol. 2, No. 2, April 2010.
- Satyajaya, W dan Nawansih, O. 2008. *Pengaruh Konsentrasi Chitosan sebagai Bahan Pengawet Terhadap Masa Simpan Mie Basah*. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 13 (1) : 17-24. [diakses pada tanggal 27 April 2015]
- Solihin, Muhtarudin, dan Sutrisna, R. 2015. *Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Kadar Air Kualitas Fisik dan Sebaran Jamur Wafer Limbah Sayuran dan Umbi-Umbian*. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. Vol. 3 (2): 48 – 54.
- Sopandi, T dan Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan – Teori dan Praktik*. Yogyakarta: ANDI.
- Stauffer, C.E. 1998. *Principles of Dough Formation, in Technology of Breadmaking* (eds S.P Cauvain and Linda Young). Blackie Academic and Professional. London.
- Sundari, D., Almasyhuri dan Lamid, A. 2015. *Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein*. *Media Litbangkes*. Vol. 5 (4) : 235 – 242.

Tanto, TNR dan Setyawati, R. 2009. *Pemanfaatan Ekstrak Rempah sebagai Bahan Pengawet Alami pada Mie. Seminar Nasional Persatuan Ahli Teknologi Pangan Indonesi*. 3 – 4 Nopember 2009. Jakarta.

Tejasari. 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Yogyakarta : Graha Ilmu.

Utami, R. 2013. *Pengaruh Penambahan Kitosan terhadap Jumlah Kuman pada Mie Basah. Skripsi*. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Widowati, S. 2009. *Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen, Tabloid Sinar Tani*. 6 Mei 2009.